



Hunajainen grillimarinadi

NOIN 4 DL VALMISTA MARINADIA

- 1 dl Hunajayhtymän hunajaa
- 4 rkl ruskeaa sokeria
- 4 rkl worchestershire-kastiketta
- 2 dl omenamehua
- ½ dl omenaviinietikkaa
- 2 rkl tomaattipyreetä
- 6 rkl soijaa
- 1-3 kuivattua chiliä, maun mukaan
- 3 rkl ruokaöljyä
- 2 punasipulia



Kuori ja paloittele sipulit. Paahda sipuleihin reippaasti väriä kattilan pohjalla ruokaöljyssä. Laita loput ainekset kattilaan ja keitä hiljalleen vartin verran, välillä sekoittaen.

Aja sauvasekoittimella tasaiseksi ja jätä jäähtymään.

Hunajaisella grillimarinadilla voit marinoida niin lihaa kuin kanaakin. Marinointiaika vähintään 2 tuntia jääkaapissa, mielellään yön yli. Marinadi käy myös grillituotteiden valeluun grillauksen aikana sekä dippikastikkeeksi.



Aidon hyvän tekijä

f y i HUNAJA.FI • MIELEINEN.FI • HONEYSTY.FI



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
hunaja.fi/reseptit ja mieleinen.fi/reseptit

TILAA
HUNAJASI HELPOSTI
KAUPPA.HUNAJA.FI